



# IMPORTANT : RETRAIT/RAPPEL DE PRODUIT



Nom de la société : **MAURER-TEMPE ALSACE**  
Adresse : 12 RUE DE L'INDUSTRIE 68260 KINGERSHEIM  
Téléphone : 03.89.52.21.11  
Télécopie : 03.89.57.22.66  
Mail : [serviceconsommateurs@maurer-tempe.fr](mailto:serviceconsommateurs@maurer-tempe.fr)

**Nature du produit** : Fleischschnacka, Roulé à la viande

**Marque** : TEMPE

**Dénomination de vente** : 4 tranches de Fleischschnacka, Fleischschnacka 780g



**Présentation et moyens de reconnaissance :**

Vendu en libre-service

- **Lot** : 25119 (Fleischschnacka 4 tranches) - 25120 (Fleischschnacka 780g)
- **A consommer jusqu'au** : 28/05/2025 (Fleischschnacka 4 tranches) – 07/06/2025 (Fleischschnacka 780g)
- **Gencod** : 3301091032404 (Fleischschnacka 4 tranches) - 3301091032602 (Fleischschnacka 780g)
- **Poids** : 0.28 Kg / 0.78 Kg
- **Conditionnement** : Sous atmosphère modifiée, en barquette (X4) + sous vide (780g)



**Période de commercialisation** : du 02/05/2025 au 07/05/2025

**Identification de la zone de commercialisation** : Nationale

**Identification du danger** : Présence de Salmonelle

**Conduite à tenir du point de vue sanitaire** : Ne pas consommer, détruire et se rendre au point de vente.

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (diarrhée, vomissements) d'apparition brutale souvent accompagnés de fièvre et de maux de tête qui surviennent généralement 6h à 72h après la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être plus prononcés chez les jeunes enfants, les femmes enceintes, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées. Les personnes qui auraient consommé ces produits et qui présenteraient ces symptômes sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes dans les 7 jours après la consommation des produits concernés, il est inutile de s'inquiéter et de consulter un médecin. Si le produit doit subir une cuisson avant consommation : la cuisson à cœur des produits (œufs durs, pâtisseries, viandes de volailles...) à +65°C permet de détruire ces bactéries et de prévenir les conséquences d'une telle contamination.

**Modalités d'échange ou de remboursement** : Se rapprocher de votre point de vente.

**N° vert** : 0805.385.749

Nous vous remercions pour votre compréhension.